vole cocer̄ gli buttirai su dellacqua piana
mente cō tale acuciditie / ch̄ non nga
di via quello sale posto sopra il pesce / agio
gnendoli ancora vn poco di aceto / tanto
ch̄ venga astar̄ il brodo sopra al pesce /
doi dita / & fallo bollir̄ spumandolo mol
to bene / Et como non fa piu schiuma
gli leuarai di sotto quasi tutto il foco p
lasciarlo bollir̄ quanto piu ad agio ti
poterai tanto ch̄ sia cotto / Dapoi cava
lo fore sopra ad vna tavola netta ad
asciuccar̄ / & di sopra gli metterai dele
spetie dolci / Et cō questa trutta darai
il sapor bianco ch̄ habia zenzevero assai
Et quando e piccola nettarala molto
bene Et tagliala per lo longo dala schina
dalluna parte & dallaltra Et in quelli
tagli mettirai del sale molto bene & si
melemente negli metterai i corpo / Poi
lafarai star̄ i so presciа tra doi taglieri
conqualch peso di sopra per spatio doi
ó tre hor̄ / Et fatto questo lanfarmarai
& frigerai & i bono olio bene ad asciо
Et questo modo la poterai cō seruare
tre o quattro di se ti piace.

Tenche.

Le tenche sono tre modi boni Il primo alessa
quando ella e grossa / & per suo sapor̄
gli farai sopra vn brodetto cō agresto
spetie / & petrosillo tagliato menuto
Et cō vn pocho del brodo medesimo de
la tenca Il secundo modo la poi far̄ re
uersciata essendo grossa la raschiarai &
nettirai molto bene fendendola dal ca
po ala coda pel filo de la schina ne cauarai
fora tuto le i teriora & romperali ben
le costie da tutti doi li lati / Poi prendi
rai le sue oua / el grasso el fucato / & no
hauendo la tencha seranno bone quello
di alteri pesci Et habi del petrosillo & ale
bone herbe adorifer̄ le battirai molto
bene i seme / conquesti fucati & oua / &
grasso del pesce grognendo gli vn pocho
daglio tagliato menuto cioe / i pezoli
piccoli / vn poco di pepe del zafrano / &
del sale / vn pochetto daglio / Item del pru
ne damascene secche ó del uisciuoli / o
cerase ó delluuapassa ó gilebo cō alqn
ti pignoli mondi / Item vn rosciо doua
ó doi freschе secundo il tempo / Incor
porando molto bene tutte queste cose
le mettirai sopra aquesta tenca riuēssa
cio e sopra la pelle ch̄ la pelle venga
dallo lato dentro & falla cosc̄r̄ cō laco
& col filo / ó uero la ligarai molto ben̄
i torno i torno cō vno spago i modo ch̄ ri
tenga questo pieno / & mettila sopra la
graticola dandoli il focho ad asciо ch̄
vole tempo assai ad esser̄ ben cotta /
& rostendola li farai vna salamora cō
aceto / oglio / sale / zafrano / pepe / &
vn poca di sapa / Et como la vorai ch̄